# 400 Sachen zum Bessermachen!

400 neueste Winke und Kniffe jeder Art für die moderne und praktische (aber vor allem: für die sparsame) Hausfrau im Jahre 1935 —

Vierzehnte Auflage

261. bis 280. Tausend

Dieses Buch kostet nur 45 Pfennig!

Jedes Ding von diesen Dingen
Wird Dir wunderbar gelingen!



# Vorwort!

## Liebe Hausfrau,

**Fast jeden Tag**

gibt es neue Aufgaben für Sie, und manche recht kniffligen: Wie kann man eingesessene Rohrstühle wieder tadellos machen? Glänzende Stellen im Anzug beseitigen? Angelaufenen Messing im Nu putzen? Erfrorene Kartoffeln wieder genießbar machen?

Was tut man gegen Kopfschmerzen, Zahnschmerzen, Hühneraugen? Wie hält man Eier lange Zeit frisch? Wie verhindert man Anbrennen der Milch? Und wenn sie doch schon — wie kann man den Schaden mühelos noch nachträglich beheben? Wie bewahrt man sich trotz schwerer Hausarbeit einen schönen Teint? Müssen wollene Sachen wirklich einlaufen beim Waschen? Versalzene Speisen: gibt es wirklich kein Mittel . . . ?

Wie spart man Gas? Wie werden zu enge Schuhe passend gemacht? Womit kittet man Porzellan schnell und richtig? Gibt es ein kostenloses Motten-Mittel? Wie macht man hartgewordene Gummiringe wieder weich? Verschossene Filzhüte wieder neu? Und die vielen **Flecke**, die täglich drohen und uns gerade die liebsten Stücke entwerten — **wenn man dies Büchlein nicht zur Hand hat!**

**Aber gegen alles**

gibt es **wirksame Mittel**, die sich ohne Kosten oder doch mit ganz geringfügigen Kosten anwenden lassen! Die wichtigsten sagt Ihnen diese Sammlung von **400 Hausfrauen-Winken**, die Ihnen von heute an vielen Ärger ersparen und viele Freude machen werden. Manche davon sind vollständig **verblüffend**; Sie werden es selbst beim ersten Probieren sehen. Schneller als gedacht wird Ihnen dieses Büchlein durch Fortfall vieler Kleinausgaben **eine Menge Geld sparen**, denn gerade die täglichen kleinen Ausgaben gehen am meisten ins Geld — und sind doch oft so unnötig!

**Also soll dies Büchlein Ihr Freund werden!**

Friesack (Mark), im März 1935.

Ihr

Günter Heymann Verlag
„Neuzeit")

# Inhalts=Verzeichnis.

Die Zahlen bezeichnen die Nummern der Winke.

**200 000 Exemplare**

dieses Büchleins erschienen im Jahre 1934. Weitere Exemplare sind bei unseren Verkäufern erhältlich, sonst portofrei direkt vom Verlag gegen Einsendung des Betrages.

**1. Wunderschöner Haarglanz wird erzielt,**
wenn man dem Spülwasser etwas Zitronensaft zugibt. Das Haar wird glänzend wie Seide.

**2. Gegen Falten im Gesicht.**
Ein großartiges Mittel: man halte das Gesicht täglich einmal möglichst nahe über eine Schüssel kochenden Wassers, so daß der Wasserdampf die Haut umgibt.

**3. Den Reiz der Augenbrauen**
erhöht man, wenn man sie täglich ebenso wie das Kopfhaar pflegt und bürstet. Über Nacht kann man sie mit ein wenig Brillantine einreiben, die man morgens entfernt.

**4. Weiche und geschmeidige Haut**
erhält man, wenn man sie öfter mit Wasser befeuchtet, dem einige Tropfen Benzoetinktur beigefügt sind. Das Gesicht dann nicht abtrocknen, sondern von selbst trocknen lassen!

**5. Um reinen Teint**
zu erzielen, trinkt man täglich morgens auf nüchtern Magen eine Tasse Nußbaumblättertee. Hautunreinigkeiten sind in Kürze verschwunden. Ein Mittel, das Wunder wirkt!

**6. Spröde Haut?**
Dem Waschwasser Milch zusetzen!

**7. Wimpern und Brauen**
erhält man im Hochglanz und geschmeidig, wenn man sie täglich mit etwas Rizinusöl einreibt.

**8. Haarwuchs fördernd**
ist das nachstehende Mittel: man mischt den Saft einer Zwiebel mit 150 g Franzbranntwein und massiert die Kopfhaut hiermit täglich. Um der Mischung jeden unangenehmen Geruch zu nehmen, gibt man einige Tropfen Bergamottöl bei.

**9. Gegen Kopfschuppen**
das beste Mittel: die Kopfhaut wöchentlich einmal mit einem Eigelb einreiben! Dieses läßt man eine halbe Stunde auf der Kopfhaut trocknen und wäscht es dann mit lauwarmem Wasser ab.

**10. Weiße Hände erzielt man,**
wenn man nachts Waschlederhandschuhe überstreift (möglichst nach vorherigem Einreiben mit Glyzerin).

**11. Wollen Sie Ihre Haut bleichen?**
Gedunkelte Haut bleicht man mit einem Extrakt, den man gewinnt, indem man eine Handvoll Efeublätter mehrere Tage in einem Glas Weißwein ziehen läßt. Von diesem Extrakt nimmt man jeweils einen Eßlöffel auf eine Tasse lauwarmes Wasser, mit dem man die zu bleichenden Hautstellen wäscht.

**12. Harte Haut**
weicht man in heißen, mit einem Zusatz von Pottasche versehenen Bädern auf.

**13. Trocknen Sie Ihr Haar**
mit heißen Tüchern! Das ist besser als starkes Reiben mit einem Frottiertuch.

**14. Sommersprossen.**
Betupft man Sommersprossen vor dem Schlafengehen regelmäßig mit Zitronensaft, so schwinden sie allmählich gänzlich. Dieses Mittel greift die Haut nicht an und ist völlig unschädlich.

**15. Gegen aufgesprungene Lippen**
wende man eine Salbe an, die man aus 30 gr Honig, 30 gr Zitronensaft und 15 gr Kölnisch Wasser selbst herstellt.

**16. Schlechten Mundgeruch,**
den man trotz sorgfältiger Zahn- und Mundpflege nicht beseitigen kann, behebt man durch ein Getränk aus Enzian- und Wermuth-Tee. Hiervon trinkt man täglich ein Likörglas.

**17. Ein billiges Mundwasser**
stellt man sich selbst her aus einem Teil Franzbranntwein (oder Arnikatinktur) mit drei Teilen Wasser!

**18. Gesichtsöle**
soll man nur über Nacht anwenden, da das Aufsaugen des Öles durch die Haut längere Zeit beansprucht. Vorausgehen muß immer eine gründliche Waschung.

**19. Puder**
muß aus dem Gesicht abends mit warmem Seifen- oder Essigwasser regelmäßig entfernt werden, sonst verstopft er die Poren.

**20. Mitesser**
beseitigt man durch Trinken des rohen Saftes von Roten Rüben: täglich ein halbes Wasserglas Saft löffelweise.

**21. Fettige Nasen,**
die leicht glänzen, verliert man, wenn man sie über Nacht mit Mandelkleie einpudert, die man morgens mit lauem Essigwasser abtupft. Ist man tagsüber keiner besonderen Hitze und auch nicht der direkten Sonne ausgesetzt, so kann man die Nase bei leichter Klopfmassage mit etwas Fettkreme einfetten. Hier hilft Fett gegen Fett.

**22. Aufgesprungene Hände**
wäscht man täglich zwei- oder dreimal längere Zeit in einer Mischung aus Glyzerin und Zitronensaft. Gut in die Haut einziehen lassen!

**23. Schweißige Hände**
wäscht man oft in lauwarmem Wasser mit einigen Körnchen Alaun als Zusatz. Keine Seife benutzen!

**24. Ein Mittel gegen rote Hände**
ist tägliches Abreiben mit Franzbranntwein.

**25. Kleine Narben**
lassen sich schmerz- und mühelos entfernen, indem man sie mit Bimssteinseife abreibt und dies so oft wiederholt, bis sich die Oberhöhung geglättet hat.

**26. Graugewordene Haare**
erhalten ihre ursprüngliche Farbe wieder, wenn man dem Waschwasser etwas Essig zusetzt.

**27. Mittel gegen Fußschweiß.**
Man bepinselt die Füße abends mit einer Mischung aus gleichen Teilen abgekochtem Wasser, Formaldehyd und Spiritus vini.

**28. Schlanke Beine**
werden durch tägliche Massage mit einem der bekannten Massageöle erzielt. Man massiert mit beiden Händen von den Fesseln hinauf zum Knie und benutzt hierzu ohne sonderliche Anstrengung die beiden Handflächen derart, daß die Daumen die Wade, die geschlossenen anderen Finger das übrige Bein bedecken. 60 bis 80 Streichungen täglich.

**29. Dicke Fußfesseln**
beseitigt man durch tägliche Massage von unten nach dem Knie zu. Man massiert am besten mit Vaseline, muß aber Geduld haben, bis sich sichtliche Besserung einstellt.

**30. Schlank durch Zitronenkuren.**
Früh nüchtern und abends vor dem Schlafengehen trinkt man in ständiger Steigerung den Saft von 1 bis 6 Zitronen. Diese Steigerung verteilt man auf eine Zeit von vierzehn Tagen. In den darauf folgenden vierzehn Tagen fällt das Maß der Kur wieder bis auf den Saft einer Zitrone zurück. Die gesamte vierwöchige Kur kann nötigenfalls nach 5 bis 6 Wochen wiederholt werden.

**31. Schlaf macht schön.**
Schlaf stärkt alle körperlichen Funktionen und macht sie elastisch. Suchen Sie stets rechtsseitig zu schlafen: auf der rechten Körperseite liegend!

**32. Gymnastik morgens!**
Abends Gesichtsmassage! Das erhält jung, frisch, schön und führt zu einem fraglos gesunden Aussehen.

**33. Gegen Schlaflosigkeit**
trinkt man vor dem Schlafengehen ein Glas möglichst heißes Wasser.

**34. Schlaflosigkeit?**
Ein zuverlässiger Schlafvermittler ist roher Saft von 1—2 Zwiebeln, allabendlich eingenommen.

**35. Gegen Kopfschmerzen.**
Unfehlbar hilft: lange frischgeschälte Gurkenschalen mit darangebliebenen Gurken-Enden auf Stirn und Schläfen legen.

**36. Bei Kopfschmerzen**
hilft auch sofort: das Zimmer verdunkeln.

**37. Wer hartnäckig an Migräne leidet,**
soll keine Eier essen und möglichst wenig Fisch, Grieß, Käse und Reis.

**38. „Sauer macht lustig!"**
Einem natürlichen Säurebedarf des Körpers muß man nachgeben und kann ihn befriedigen durch Zitronen- und ähnliche Fruchtsäuren, durch saure Milch, Sauerkraut und saure Gurken. Diese Säuren machen frisch, froh, jung, indem sie den Saftlauf des Körpers regulieren helfen.

**39. Bei beginnendem Schnupfen**
parfümiere man seine Taschentücher sofort mit Kölnisch Wasser oder mit einem anderen starken Parfüm. Meist verschwindet der Schnupfen noch am gleichen Tag.

**40. Man kann dem Schnupfen vorbeugen,**
indem man bei seinem allerersten Anzeichen ein Glas Wasser mit wenigen Tropfen Jodtinktur trinkt.

**41. Husten.**
Junge frische Brennesseln werden mit siedendem Wasser abgebrüht. Von diesem Tee trinke man dreimal täglich eine Tasse.

**42. Gegen Zahnschmerzen.**
Starkes Reiben der Backen- und Kinnladenknochen, besonders der Spitzen der letzteren hinter den Ohren, leitet das Blut vom Zahnnerv ab und beseitigt meist den Schmerz sofort. Wenn man täglich beim Waschen die genannten Stellen mit einem derben Handtuch tüchtig abreibt, kann man sogar dauernd vor Zahnschmerzen bewahrt bleiben.

**43. Bei rheumatischen Zahnschmerzen**
helfen warme Umschläge, die mehrere Viertelstunden lang anzuwenden sind. (Nicht gleich die Geduld verlieren!)

**44. Die Zähne erhält man gut,**
wenn man sie öfter mit Kalmus abreibt. — Ferner ist Essen frischer Pflaumen sehr günstig für die Zähne.

**45. Die Zwischenräume zwischen den Zähnen**
reinigt man leicht und angenehm mittels eines Seidenfadens den man straffgespannt zwischen Daumen und Zeigefinger hält.

**46. Schlaflosigkeit der Kinder**
behebt man durch nasse Umschläge auf die Waden; dadurch wird das Blut aus dem Kopf gezogen, die Nerven beruhigen sich und die Kinder schlafen gut. Diese Art Wickel verursacht absolut keine Erkältungen.

**47. Nägelkauen und Daumenlutschen**
bei Kindern unterbindet man, wenn man die Fingerspitzen in die sehr bittere, aber unschädliche Abkochung von Panamarinde taucht.

**48. Halsschmerzen.**
Man bindet in der Nacht einen Strumpf um den Hals.

**49. Gegen Durchfall**
nimmt man getrocknete Heidelbeeren.

**50. Gegen Grippe ein gutes Mittel**
ist Schafgarbentee mit einer kleinen Beigabe von Fenchelkörnern. Kalt ansetzen, längere Zeit kochen lassen, täglich drei- bis viermal nehmen!

**51. Nasenbluten?**
Verdünnten Zitronensaft einziehen.

**52. Haare waschen**
sollen Frauen nur mit Regenwasser. Regenwasser gibt den schönsten Glanz.

**53. Sicheres Verdauungsmittel.**
Täglich morgens beim Aufstehen ein Glas kaltes Wasser trinken!

**54. Bei verdorbenem Magen**
soll man nehmen: Brot nur geröstet (niemals frisch); Reisschleimsuppe, ungezuckerten Tee. Nicht soll man nehmen: Fett, Alkohol, Zucker.

**55. Fingernägel,**
die durch Schmutzarbeit oder Chemikalien usw. unansehnlich geworden sind, werden durch Bürsten mit Wasserstoffsuperoxyd wieder schneeweiß.

**56. Hühneraugen.**
Man legt eine Zwiebel drei bis vier Stunden in Wasser, befreit sie von den Häutchen und befestigt mittels eines Leinenstreifens eine starke Scheibe davon auf dem Hühnerauge. Dies muß täglich wiederholt werden. Bald kann das Auge mit Leichtigkeit abgenommen werden.

**57. Kalte Füße? Kalte Arme?**
Die Glieder tüchtig mit Kölnisch Wasser abreiben.

**58. Kalte Füße im Winter.**
Bestes Mittel: Um jeden Fuß einen halben Bogen Zeitungspapier wickeln und darüber die Strümpfe ziehen. Die Wärme wird durch das Papier gehalten.

**59. Schweißfüße**
badet man möglichst oft in einer Abkochung von Eichenrinde. Vorteilhaft ist ferner, zwischen die Zehen etwas Watte zu legen.

**60. Gegen Frostbeulen**
helfen Wechselbäder: Das Glied abwechseln in heißem (mit Eichenrinde versetztem) und kaltem Wasser baden!

**61. Seife sparen!**
Unter die Toilettenseife ein Stückchen Stanniol pressen! Es hindert beim Waschen nicht, und die Seife löst sich nicht auf.

**62. Schnarchen wird eingestellt,**
wenn man dem Schnarchenden leise den Kehlkopf berührt.

**63. Rasiermesser, Rasierklingen schneiden ungemein besser,**
wenn man sie vor dem Rasieren einige Augenblicke in kochend heißes Wasser taucht.

**64. Beim Waschen von Haarbürsten**
reibt man vorher das Holz mit Vaseline ein, die man nachher wieder abreibt. Das polierte Holz, das sonst durch die warme Seifenlauge glanzlos wird, sieht dann wie neu aus.

**65. Knarren Ihre Schuhe?**
Dann tränken Sie die Sohlen so lange mit gekochtem Leinöl, wie sie dieses noch einsaugen. Das Knarren hört auf.

**66. Zu enge Schuhe.**
Man gießt Brennspiritus hinein und zieht die Schuhe sofort an; sie weiten sich dann nach dem Fuß.

**67. Stiefel wasserdicht machen.**
Man stellt die Stiefel einige Stunden lang in eine dicke Seifenlösung und läßt sie dann gut trocknen. Die Flüssigkeit bildet in den Poren des Leders Fettsäure, wodurch Wasserdichtigkeit erzielt wird.

**68. Zur Schonung der Strümpfe**
ausgezeichnet: eine Sohle aus Samt in den Schuh legen!

**69. Blindgewordene Lackschuhe**
reibt man mit einer halbierten Zwiebel und poliert gut nach. Sie bekommen wieder Glanz.

**70. Innen feuchte Schuhe trocknen:**
Zeitungspapier in die Schuhe stopfen! Dadurch wird die Feuchtigkeit entzogen.

**71. Schuhsohlen gewinnen ungemein**
an Widerstandskraft und Strapazierfähigkeit durch öfteres Abreiben mit Glyzerin.

**72. Schweißgeruch in Schuhen**
vertreibt man durch Ausreiben mit übermangansaurem Kali.

**73. Wildlederschuhe**
putzt man mit etwas Glaspapier und pudert sie dann mit passendem Farbpuder wieder ein.

**74. Lackschuhe**
müssen unbedingt auf Leisten gespannt aufbewahrt werden. Außerdem müssen sie mit Glyzerin eingerieben werden.

**75. Tintenflecke von den Händen**
entfernt man leicht durch Abreiben mit Zitronensaft. Eine ausgepreßte Zitronenhälfte genügt.

**76. Falsche Diamanten erkennen.**
Den Diamanten (oder das Schmuckstück) in ein Glas ganz reines, klares Wasser legen! Der künstliche Diamant erscheint darin matt, während der echte sein ganzes Farbenspiel und Strahlungsvermögen auch unter Wasser beibehält.

**77. Nägel in hartes Holz treiben.**
Tauche sie vorher in Seife, dann gehen sie viel leichter hinein!

**78. Samen aufbewahren?**
Am besten in entleerten Streichholzschachteln

**79. Glut im Ofen erhalten.**
1—2 Briketts fest in Zeitungspapier wickeln, auf die Glut legen und den Ofen zuschrauben! Die Glut hält sich so über Nacht.

**80. Stahlfedern reinigen.**
Vor dem Schreiben mit der Stahlfeder in eine rohe Kartoffel stechen!

**81. Zimmerfegen ohne Staubentwicklung?**
Man streut vorher nassen Kaffeebohnensatz auf den Fußboden.

**82. Bindfaden wird fast unzerreißbar,**
wenn er in eine wässrige Alaunlösung gelegt und dann getrocknet wird.

**83. Dünne Holzbretter nageln.**
Vor dem Einschlagen das Nägelchen auf den Kopf stellen und ihm einen leichten Hammerschlag auf die Spitze geben! Die hierdurch etwas breiter geschlagene Spitze zwängt nun nicht mehr die Fasern auseinander, sondern zerreißt sie, so daß sich das Holz nicht spaltet.

**84. Fugen in Dielen und Holzwänden ausfüllen.**
Guten Kölnerleim 12 Stunden in Wasser quellen lassen, auf gelindem Feuer erwärmen und das gleiche Quantum Erdfarbe (Ocker oder Kasselerbraun), in Wasser angerührt, hinzugeben! Zur Verdickung dann noch Sägespäne hineinrühren!

**85. Fußböden undurchdringlich machen.**
Man löst Paraffin in Petroleum und bestreicht die Fußböden damit.

**86. Blumentopf-Untersätze**
sind für die Topfpflanzen schädlich. Keinesfalls aber darf Wasser in Untersätzen stehen bleiben; das Abzugsloch der Töpfe muß stets offen gehalten werden.

**87. Zerdrückte Kleider**
verlieren alle Falten, wenn sie in einem feuchten Keller aufgehängt werden.

**88. Wäschespitzen creme färben:**
einfach zu erreichen durch Hineinlegen in heißen chinesischen Tee.

**89. Zu dicke Flaschenkorken**
soll man, um sie wieder auf die Flasche zu bringen, nicht etwa ringsum beschneiden, sondern man kerbt sie ein, indem man aus der Mitte der unteren Fläche ein keilförmiges Stück herausschneidet.

**90. Zu fest sitzende Glasstöpsel**
entfernt man von der Flasche leicht, nachdem man den Flaschenhals vorsichtig über der Flamme unter Drehen erhitzt hat.

**91. Immerwährendes Barometer.**
Ein ausgewachsener Tannenzapfen wird an einer gewachsten oder in Öl getränkten Schnur vor dem Fenster aufgehängt; ist Regen oder Schnee zu erwarten, so ziehen sich die Schuppen zusammen. Je schöneres und beständigeres Wetter in Aussicht ist, desto mehr gehen die Schuppen auseinander.

**92. Wachstuch bleibt immer schön,**
wenn man es nur mit kalter Milch reinigt.

**93. Teppiche**
erhalten sich frisch in der Farbe, wenn man sie vor dem Kehren mit feuchtem Salz bestreut oder nach dem Klopfen mit einem Lappen abwischt, der mit Salzwasser angefeuchtet wurde.

**94. Teppiche reinigen.**
Ein gutes Mittel: tränken Sie Sägespäne mit Benzin und reiben Sie die ausgeklopften und gebürsteten Teppiche so lange ab, bis die Sägespäne rein bleiben.

**95. Teppiche im Winter**
reinigt man vorteilhaft durch Kehren mit reinem Schnee, der einige Zeit auf dem Teppich liegen bleiben soll.

**96. Klaviere**
soll man nicht direkt an die Wand und nicht in Zug stellen.

**97. Selbstherstellung von Seife.**
Reste von Fett, Speck, Talg, Wursthäute sammelt man in einer Blechbüchse, fest eingedrückt, kalt aufbewahrt. Hat man 2 Pfund zusammen, so lohnt die Seifenbereitung. Zu dem Fett gibt man in einem großen Topf 2 Ltr. Regenwasser, 50 Gramm Pottasche und ½ Pfund Ätznatron, kocht unter ständigem Umrühren, bis die Masse klar ist, und gießt sie in ein Fäßchen. Am nächsten Tag schneidet man die Masse in Stücke und läßt sie längere Zeit an der Luft trocknen. Auch Kerzenreste sind verwendbar. Der Rückstand wird zum Scheuern benutzt. So erhält man reine weiße Seife.

**98. Schlechter Ausguß-Geruch**
wird beseitigt, wenn man ein großes Stück Soda in den Ausguß legt und mit heißem Wasser übergießt.

**99. Knarrende Türen**
müssen mit Vaseline geschmiert werden, nicht mit Öl, da dieses rasch austrocknet.

**100. Kachelofen-Ritzen**
reinigt man mit Milch. Sie bleiben dadurch schön weiß.

**101. Die Stube bleibt wärmer**
im Winter, wenn Sie unter die Teppiche Zeitungsbogen legen.

**102. Zentralheizkörper**
sollen unbedingt jede Woche feucht abgewischt werden, damit der Schmutz entfernt wird, der sonst verbrennt und häßliche Rußflecke sowie die schlechte Luft verursacht.

**103. Alte Holzfässer dichtet man**
mit Zement. Das Faß wird durchnäßt und mit Zement eingerieben. Die Feuchtigkeit bindet den Zement zu einer sehr festen Schicht.

**104. Verdrückte Besen**
hält man über Wasserdampf, biegt sie gerade und hängt sie zum Trocknen auf. (Nicht hinstellen!)

**105. Gummigegenstände (Schläuche) ausbessern.**
Schadhafte Stellen mit Terpentinöl bestreichen, ein Stückchen erweichte Guttapercha auflegen und mit einem heißen Eisen verstreichen!

**106. Bei größerer Schmutzarbeit**
die Fingernägel vorher mit Seife füllen! Dann sind sie sofort wieder in Ordnung!

**107. Feuerlöschwasser selbst herstellen.**
Man mischt 2 Liter Wasser, 50 gr Kochsalz, 30 gr doppeltkohlensaures Natron und 28 Teile Alaun.

**108. Das Gefrieren der Fensterscheiben verhüten.**
Mischen Sie 55 Gramm Glyzerin mit 1 Liter verdünntem Weingeist! Sobald die Mischung wasserklar ist, reiben Sie die innere Fensterfläche mittels Leinenlappens hiermit ab. Dies verhindert das Frieren und Schwitzen der Scheibe.

**109. Blühende Zweige zu Weihnachten!**
Anfang Dezember schneiden Sie Zweige solcher Pflanzen ab, die im Frühjahr früh ausschlagen (F l i e d e r!) und stellen sie im geheizten Zimmer oder in der Küche in Wasser von 18 bis 20 Grad Celsius. Täglich gießen Sie so viel Wasser zu, wie verdunstet ist, und bespritzen die Blätter mit warmem Wasser. Zu Weihnachten und Neujahr b l ü h e n dann die Zweige. Geeignet sind auch Zweige der Kirsche, Schlehe, Schneeball und andere.

**110. Vergoldete Rahmen**
werden aufgefrischt durch Abreiben mit einem Gemisch aus 4 Teilen Eiweiß und einem Teil Kochsalz mit weicher Bürste.

**111. Öldruckbilder auffrischen.**
Alte, verstaubte, unansehnlich gewordene Öldruckbilder werden wie neu, wenn man sie zunächst mit einem Schwamm und frischem Wasser sehr vorsichtig reinigt und sie dann mit einem a n d e r e n Schwamm mit einer Mischung bestreicht, die aus 1 Glas Branntwein, 1 Eiweiß und 3 Gramm feingestoßenem Kandiszucker, gründlich vermengt, besteht.

**112. Reste vom Mittag**
nur in Glasgefäßen aufbewahren! (In Töpfen oder anderem Geschirr halten sie sich nicht so gut, auch nimmt das Geschirr oft leicht den Geschmack an.)

**113. Kartoffeln vom Tage vorher**
werden in kochendes Salzwasser gebracht und werden wieder wie frisch.

**114. Überkochen der Milch verhindern Sie,**
wenn Sie an den Rand des Topfes ein wenig Butter streichen.

**115. Milch wird nicht sauer**
im Sommer, wenn Sie einen gestrichenen Eßlöffel voll Zucker auf den Liter hineinrühren. Sie hält sich mehrere Tage.

**116. Milch prüfen.**
Man tauche eine blanke Stecknadel mit der Spitze nach unten in die Milch. Bleibt etwas Milch an ihr hängen, so ist sie ungewässert; andernfalls aber mit Wasser gemischt.

**117. Geronnene Milch wird wieder verbessert,**
indem man sie mit zwei bis drei Messerspitzen reiner Pottasche nochmals aufkocht.

**118. Angebrannte Milch**
kocht man mit etwas Natron noch einmal auf.

**119. Käse auffrischen.**
Man legt den zu trocken gewordenen Käse einige Tage in dicke saure Milch. Er wird dann wieder zart und frisch.

**120. Ist das Ei wirklich ganz frisch?**
Beide Spitzen mit der Zungenspitze berühren! Die eine Seite ist kalt, die andere warm.

**121. Eier aufbewahren.**
Man taucht sie in geschmolzenes heißes Fett, besser Talg; statt dessen kann man sie auch mit nassem Lehm überziehen. Die derart luftdicht abgeschlossenen Eier leiden weder durch Hitze noch Feuchtigkeit und bleiben frisch.

**122. Eier jahrelang frisch halten.**
Man taucht die Eier mehrmals in eine auf ca. 38 Grad Celsius erwärmte konzentrierte Wasserglaslösung. Nach 10 Minuten sind sie mit einer genügenden Schicht dieses Dichtungsmittels überzogen und werden auf einem Eierständer oder auf einem hölzernen Rost getrocknet. So erhalten sie sich jahrelang frisch.

**123. Eier während heißer Tage**
verderben nicht, wenn sie in Salz gebettet werden.

**124. Knickeier lassen sich kochen,**
wenn man sie fest in Seidenpapier wickelt und dem Wasser etwas Salz zugibt.

**125. Gefrorene Eier**
legt man in kaltes Wasser, dem auf 1 Liter 2 Eßlöffel Salz zugesetzt sind. Sie werden wieder genießbar.

**126. Eier prüfen.**
Lösen Sie 120 Gramm Kochsalz in 1/2 Liter Wasser auf. Eier vom Tage sinken in dieser Lösung auf den Grund. Einen Tag alte Eier schweben etwas über dem Grund, 3 Tage alte schwimmen etwa in der Mitte, 5 Tage alte erreichen die Oberfläche, und noch ältere ragen, je älter, desto mehr heraus.

**127. Ostereier färben.**
Grün: sehr gut durch einfaches Kochen in Spinatwasser. Blau: durch Kochen in Lackmus und Soda.

**128. Würste platzen nicht,**
wenn man sie, bevor sie ins Kochwasser oder in die Pfanne kommen, einen Augenblick in kochendes Wasser taucht.

**129. Fische schuppen sich leichter,**
wenn man sie vorher kurze Zeit in Essig legt.

**130. Festsitzender Kuchen**
läßt sich aus der Form lösen, wenn man die Form kurze Zeit auf ein nasses Tuch stellt.

**131. Frische Torten**
lassen sich tadellos schneiden, wenn man das Messer vorher in heißes Wasser taucht oder es etwas anwärmt.

**132. Zwiebelgeruch aus der Bratpfanne entfernen.**
Etwas Essig hineingießen und heiß werden lassen!

**133. Um Schmorkohl schneller weich zu bekommen,**
kocht man zuerst nur mit Zucker und setzt erst zum Schluß Essig oder Zitrone zu. Er braucht nur die halbe Zeit!

**134. In Kupfergeschirr darf nie**
ein Lebensmittel aufbewahrt werden, weil Kupfer oxydiert.

**135. Alte Erbsen schmecken wie grüne,**
wenn man sie abends mit kaltem Wasser übergießt, am nächsten Morgen das Wasser abgießt und sie in feuchtem Zustande, zugedeckt, an einen mäßig warmen Ort stellt. In 48 Stunden beginnen sie zu keimen, der Zuckerstoff entwickelt sich, und nun werden sie gekocht.

**136. Fleisch und andere Speisen**
werden fast immer pikanter durch Zusatz eines Schusses Essig mit Zucker.

**137. Austrocknen des Mostrichs**
vermindert Zugabe von etwas Mehl oder Salz.

**138. Schinken wird vor Maden bewahrt,**
wenn man ihn in einem Leinwandbeutel an kühlem, luftigem Ort aufhängt.

**139. Pellkartoffeln**
lassen sich leichter pellen, wenn man sie nach dem Kochen mit kaltem Wasser abschreckt.

**140. Kartoffeln vertrocknen nicht**
und lassen sich leicht schälen, wenn sie einige Stunden in Wasser gelegt werden.

**141. Erfrorene Kartoffeln**
werden wieder genußfähig, indem man ihnen vor dem Kochen eine Handvoll Salz auf 3—4 Pfund zusetzt.

**142. Kartoffeln kochen schneller,**
wenn man etwas Margarine ins Wasser tut.

**143. Süßgewordene Kartoffeln**
bringt man in einen mäßig warmen Raum.

**144. Versalzene Speisen**
erhalten den richtigen Geschmack wieder, wenn man einen silbernen Löffel mitkochen läßt.

**145. Brot bleibt frisch,**
wenn Sie es in einen tiefen Steintopf legen und diesen mit einem zusammengelegten, angefeuchteten Leinentuch zudecken.

**146. Zu alt gebackenes Brot**
bringt man in eine Blechbüchse oder in einen Topf, verschließt gut und stellt in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Bis dieses erkaltet, wird das Brot wieder wie neugebacken.

**147. Hartgewordene Brötchen**
werden wieder frisch, wenn man sie in der Pfanne einige Minuten leicht rösten läßt.

**148. Butter lange frisch erhalten.**
Man kocht Salzwasser, läßt es abkühlen und gießt es auf die Butter, so daß diese möglichst ganz überdeckt ist.

**149. Ranzige Butter verbessern.**
Man schmilzt die Butter und schäumt sie ab, legt eine Brotrinde hinein — und im Nu hat die Butter guten Geschmack.

**120. Ist das Ei wirklich ganz frisch?**
Beide Spitzen mit der Zungenspitze berühren! Die eine Seite ist kalt, die andere warm.

**121. Eier aufbewahren.**
Man taucht sie in geschmolzenes heißes Fett, besser Talg; statt dessen kann man sie auch mit nassem Lehm überziehen. Die derart luftdicht abgeschlossenen Eier leiden weder durch Hitze noch Feuchtigkeit und bleiben frisch.

**122. Eier jahrelang frisch halten.**
Man taucht die Eier mehrmals in eine auf ca. 38 Grad Celsius erwärmte konzentrierte Wasserglaslösung. Nach 10 Minuten sind sie mit einer genügenden Schicht dieses Dichtungsmittels überzogen und werden auf einem Eierständer oder auf einem hölzernen Rost getrocknet. So erhalten sie sich jahrelang frisch.

**123. Eier während heißer Tage**
verderben nicht, wenn sie in Salz gebettet werden.

**124. Knickeier lassen sich kochen,**
wenn man sie fest in Seidenpapier wickelt und dem Wasser etwas Salz zugibt.

**125. Gefrorene Eier**
legt man in kaltes Wasser, dem auf 1 Liter 2 Eßlöffel Salz zugesetzt sind. Sie werden wieder genießbar.

**126. Eier prüfen.**
Lösen Sie 120 Gramm Kochsalz in ½ Liter Wasser auf. Eier vom Tage sinken in dieser Lösung auf den Grund. Einen Tag alte Eier schweben etwas über dem Grund, 3 Tage alte schwimmen etwa in der Mitte, 5 Tage alte erreichen die Oberfläche, und noch ältere ragen, je älter, desto mehr heraus.

**127. Ostereier färben.**
Grün: sehr gut durch einfaches Kochen in Spinatwasser. Blau: durch Kochen in Lackmus und Soda.

**128. Würste platzen nicht,**
wenn man sie, bevor sie ins Kochwasser oder in die Pfanne kommen, einen Augenblick in kochendes Wasser taucht.

**129. Fische schuppen sich leichter,**
wenn man sie vorher kurze Zeit in Essig legt.

**130. Festsitzender Kuchen**
läßt sich aus der Form lösen, wenn man die Form kurze Zeit auf ein nasses Tuch stellt.

**131. Frische Torten**
lassen sich tadellos schneiden, wenn man das Messer vorher in heißes Wasser taucht oder es etwas anwärmt.

**132. Zwiebelgeruch aus der Bratpfanne entfernen.**
Etwas Essig hineingießen und heiß werden lassen!

**133. Um Schmorkohl schneller weich zu bekommen,**
kocht man zuerst nur mit Zucker und setzt erst zum Schluß Essig oder Zitrone zu. Er braucht nur die halbe Zeit!

**134. In Kupfergeschirr darf nie**
ein Lebensmittel aufbewahrt werden, weil Kupfer oxydiert.

**135. Alte Erbsen schmecken wie grüne,**
wenn man sie abends mit kaltem Wasser übergießt, am nächsten Morgen das Wasser abgießt und sie in feuchtem Zustande, zugedeckt, an einen mäßig warmen Ort stellt. In 48 Stunden beginnen sie zu keimen, der Zuckerstoff entwickelt sich, und nun werden sie gekocht.

**136. Fleisch und andere Speisen**
werden fast immer pikanter durch Zusatz eines Schusses Essig mit Zucker.

**137. Austrocknen des Mostrichs**
vermindert Zugabe von etwas Mehl oder Salz.

**138. Schinken wird vor Maden bewahrt,**
wenn man ihn in einem Leinwandbeutel an kühlem, luftigem Ort aufhängt.

**139. Pellkartoffeln**
lassen sich leichter pellen, wenn man sie nach dem Kochen mit kaltem Wasser abschreckt.

**140. Kartoffeln vertrocknen nicht**
und lassen sich leicht schälen, wenn sie einige Stunden in Wasser gelegt werden.

**141. Erfrorene Kartoffeln**
werden wieder genußfähig, indem man ihnen vor dem Kochen eine Handvoll Salz auf 3—4 Pfund zusetzt.

**142. Kartoffeln kochen schneller,**
wenn man etwas Margarine ins Wasser tut.

**143. Süßgewordene Kartoffeln**
bringt man in einen mäßig warmen Raum.

**144. Versalzene Speisen**
erhalten den richtigen Geschmack wieder, wenn man einen silbernen Löffel mitkochen läßt.

**145. Brot bleibt frisch,**
wenn Sie es in einen tiefen Steintopf legen und diesen mit einem zusammengelegten, angefeuchteten Leinentuch zudecken.

**146. Zu alt gebackenes Brot**
bringt man in eine Blechbüchse oder in einen Topf, verschließt gut und stellt in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Bis dieses erkaltet, wird das Brot wieder wie neugebacken.

**147. Hartgewordene Brötchen**
werden wieder frisch, wenn man sie in der Pfanne einige Minuten leicht rösten läßt.

**148. Butter lange frisch erhalten.**
Man kocht Salzwasser, läßt es abkühlen und gießt es auf die Butter, so daß diese möglichst ganz überdeckt ist.

**149. Ranzige Butter verbessern.**
Man schmilzt die Butter und schäumt sie ab, legt eine Brotrinde hinein — und im Nu hat die Butter guten Geschmack.

**150. Junges Gemüse frisch erhalten.**
Man legt das Gemüse in eine irdene oder steinerne Schüssel und deckt diese mit einem nassen Tuch zu, das feucht erhalten wird, bis das Gemüse verwendet wird. An kühlem Ort aufbewahren!

**151. Erfrorenes Obst und Gemüse**
legt man an einem kühlen Ort in kaltes Wasser mit etwas Salz und Schnee. Nachdem aufgetaut, an luftiger Stelle trocknen.

**152. Zitronen**
geben noch einmal so viel Saft wie sonst, wenn sie vor dem Zerschneiden im Ofen oder am Herd erhitzt werden.

**153. Nüsse aufbewahren.**
In trockenem Sand halten sich Nüsse gut.

**154. Salat und Gemüse**
wird frischgehalten, wenn man es in feuchtes Zeitungspapier einwickelt.

**155. Fleisch und Wurst im Sommer**
wird am besten frisch gehalten, wenn man sie fest in Papier schlägt und in die kalte Ofenröhre legt.

**156. Zwiebeln schälen Sie**
ohne Augentränen nur unter Wasser in einer Schüssel.

**157. Schimmel im Gelee.**
Man entfernt behutsam den Schimmel und streut eine dicke Schicht Zucker darauf.

**158. Zähes Fleisch wird schnell weich**
durch Beigabe eines Schusses Kognak.

**159. Angeschnittene Zitronen aufheben?**
Sie mit der Schnittfläche auf einen mit Essig angefeuchteten Teller legen!

**160. Hülsenfrüchte**
erst nach dem Kochen salzen, da sie sonst länger kochen.

**161. Äpfel lassen sich leicht schälen,**
wenn sie einen Augenblick in kochendes Wasser gelegt werden.

**162. Radieschen,**
die einige Weile frisch bleiben sollen und nicht trocken werden sollen, müssen öfter mit Wasser bespritzt werden.

**163. Zu scharfer Essiggeschmack.**
Zu scharfer Essiggeschmack bei eingelegten Gurken, Essigbohnen usw. wird behoben, wenn man sie vor dem Kochen einige Stunden in eine Lösung von doppeltkohlensaurem Natron legt.

**164. Gläser zerspringen nicht**
beim Eingießen heißer Getränke, wenn man ein feuchtes Tuch unter sie legt.

**165. Glas unzerbrechlich machen.**
Legen Sie das Glas in ein Gefäß mit kaltem Wasser, mengen Sie etwas Kochsalz zu und bringen Sie das Wasser langsam zum Sieden! Nach halbstündigem Kochen lassen Sie das Wasser wieder erkalten, nehmen das Glas heraus und trocknen es ab. Es ist dann unzerbrechlich geworden.

**166. Glas kann man bohren!**
Man taucht den Bohrer in Quecksilber und hierauf in eine gesättigte Lösung von Kampfer in Terpentinöl.

**167. Glas läßt sich auch feilen.**
Lösen Sie Kampfer in Benzin bis zur Sättigung, benetzen Sie damit eine feine Feile und feilen Sie behutsam ab!

**168. Flaschenhälse, Glaszylinder usw. glatt abschneiden.**
Ein in Terpentinöl getränkter, nicht triefender Wollfaden wird um die Stelle festgebunden, an der der Bruch erfolgen soll, und angezündet. Sobald er abgebrannt ist, wird das noch heiße Glas in einen Eimer kalten Wassers getaucht und springt glatt.

**169. Verschluckte Fischgräte aus der Speiseröhre entfernen.**
Kartoffelbrei hilft nicht immer. Das probateste Mittel ist Auflösung! Ein Stückchen Zitrone kauen und schlucken, oder einen Löffel Essig langsam hinunterträufeln. Hinterher Brot essen: die weichgewordene Gräte wird abgeführt.

**170. Heringsgeruch an Bestecken**
beseitigt man durch Putzen mit Kohlenasche und Nachspülen in Sodawasser.

**171. Angebrannte Emailletöpfe**
sollen nicht ausgekratzt, sondern mit Sodawasser gefüllt und aufgekocht werden.

**172. Holzgeschirre**
dürfen nicht mit Soda gewaschen werden, weil sie sonst grau werden.

**173. Verfleckte Aluminiumtöpfe**
werden sehr sauber, wenn man Rhabarber in ihnen kocht.

**174. Blechgeschirr putzen.**
Bestreichen Sie das Blech mit gesiebter Holzasche, die mit Petroleum vermischt ist! Nach dem Trocknen der Masse mit einem wollenen Lappen glänzend reiben.

**175. Unbenutzte Kaffeekannen**
müssen vor Gebrauch heiß geschwenkt werden, sonst schmeckt der Kaffee dumpf.

**176. Glas wird kristallklar,**
wenn man es mit Zitronenschalen reinigt.

**177. Goldgerandetes Porzellan**
darf nicht in Sodawasser gewaschen werden.

**178. Zinngegenstände putzt und poliert**
man mit Zigarrenasche, die mit Petroleum zu einem Brei gemengt wird.

**179. Unbenutzte Bestecke**
soll man mit Glyzerin einreiben und in Seidenpapier wickeln, dann rosten sie nicht.

**180. Schlechten Geruch an Händen**
vertreibt man durch eine Spülung in übermangansaurem Kali

**181. Thermosflaschen**
sollen bei Nichtgebrauch offen aufbewahrt werden, damit sie nicht muffig werden.

**182. Herde und schwarze Ofenrohre**
werden am allerbesten und mühelos gereinigt mit einer Speck-schwarte. Sie sehen nachher wie frisch geschwärzt aus.

**183. Fleckigwerden der Hände,**
besonders zur Einmachezeit, verhindert man, wenn man die Hände mit starkem Essig einreibt und trocknen läßt. Sie nehmen dann keine Farbe an.

**184. Hartgewordene Fensterleder**
seift man über Nacht ein, wäscht sie in Salmiakwasser und läßt sie im Schatten trocknen. (Hitze schadet dem Leder.)

**185. Fensterledereersatz.**
Aus alten Lederresten, Handschuhen usw. schneidet man kleine Fleckchen, reiht sie auf eine Schnur und bindet sie zu einem Ring zusammen. Dieser Fensterputzer hält länger als ein teures Leder.

**186. Messing putzt man**
mit Salz, das mit Essig angefeuchtet ist.

**187. Gold- und Silbergegenstände,**
auch andere Metallgegenstände putzt man vorzüglich mit gewöhnlicher Zigarrenasche. (Nicht Pfeifenasche!) Flecke auf dem Metall werden beseitigt, indem man Zigarrenasche mit etwas Petroleum zu einem Brei formt, diesen auf dem Gegenstand tüchtig verreibt und mit lauwarmem Wasser gut nachspült. Dann abtrocknen und mit weißem Lappen polieren.

**188. Elfenbein putzt man**
mit einem kleinen weichen, in Milch getauchten Pinsel.

**189. Angelaufenen Messing**
reibt man mit Zitrone ab und wäscht mit warmem Wasser gut nach.

**190. Schwarzgewordenes Silber**
reibt man mit einem in Salmiakgeist getauchten Lappen ab.

**191. Marmor reinigen.**
Gelbes Wachs wird in Terpentin gelöst und erwärmt. Mit einem weichen wollenen Lappen wird hiermit der Marmor glänzend gerieben. Erstarrt die Masse, so schmilzt man sie wieder. Alle Flecke verschwinden aus dem Marmor.

**192. Reinigung von Gipsfiguren.**
Man überstreicht sie mit einem weichen Pinsel mit dickgekochtem Kleister und läßt an der Luft trocknen. Der Kleister springt mitsamt dem Schmutz und Staub wieder ab.

**193. Linoleum neu und glänzend machen.**
Es alle 3 Wochen mit einer Mischung von Milch und Wasser zu gleichen Teilen überwischen.

**194. Eichene Möbel**
reinigt man durch Abwaschen mit warmem Bier. Sie werden wie neu.

**195. Weiße Möbel**
reinigt man leicht und tadellos mit Wasser, dem Salmiakgeist zugesetzt ist.

**196. Besonders gute Holzpolitur.**
Man schmilzt 400 Teile weißes Wachs in 100 Teilen Kopallack und setzt 750 Teile Terpentinöl zu.

**197. Lackierte Möbel reinigt man**
durch Bestreichen mit Schellack, der in Weingeist aufgelöst ist. Darauf mit einem Leinenlappen trocken und glänzend reiben!

**198. Braungewordene Emaille.**
Jährlich einmal sollte man das braungewordene Innere der Emailletöpfe zuerst mit in Wasser gelöstem Seifenstein, dann mit klarem Sodawasser mehrere Stunden auswaschen.

**199. Leder glänzend machen.**
Der Putzkreme werden einige Tropfen Kaffee zugesetzt.

**200. Leder vor Brüchigwerden bewahren.**
Alle vierzehn Tage die Wichse oder das Putzmittel abwaschen und das Leder mit Rizinusöl einfetten. Hierauf wieder wichsen.

**201. Gummisachen, die hart und brüchig**
geworden sind, legen Sie in eine Lösung von 1 Teil Ammoniak und 2 Teilen Wasser. Nach einer halben Stunde sind sie weich.

**202. Papiermaché**
wird mit heißem Mehl blankgerieben. (Keinesfalls mit Wasser behandeln!)

**203. Federn wäscht man**
in kaltem Persilwasser, dem Salmiak zugesetzt wird. Tags vorher einweichen, sie leicht durchdrücken, oft spülen! Man trocknet sie aufgeschüttet unter oftmaligem Umwenden.

**204. Betten**
sollen nicht in die pralle Sonne gelegt werden, weil dadurch die Federn zerfallen. Man soll Betten auch nicht zu stark klopfen, da hierdurch die Kiele zerstört werden.

**205. Billige Füllung für Betten und Kissen.**
Papier als Betten- und Kissenfüllung ist nicht nur gesund, sondern auch warmhaltend und reinlich. Man beachte: nicht Papierschnitzel oder zerknitterte Papierbogen einfüllen, sondern Papier in Streifen schneiden und die S t r e i f e n zerknittern!

**206. Undichte Wärmeflaschen**
kann man weiter verwenden, indem man sie nicht mit Wasser, sondern mit gewaschenen und getrockneten Kirsch- oder Pflaumensteinen füllt und wärmt. Die Obststeine halten die Wärme länger als heißes Wasser.

**207. Schwämme reinigt man,**
indem man sie über Nacht in eine starke Pottaschelösung legt, dann in Wasser, dann in Branntwein und dann nochmals in nicht zu heißem Wasser wäscht.

**208. Schwämme halten länger,**
wenn man sie öfter in der Sonne vollständig trocknen läßt.

**209. Hände von Nußsaft reinigen.**
Man zieht die dünnen Häutchen der frischen Nußkerne ab und läßt sie in Wasser ziehen. Das Waschen in diesem Wasser säubert sofort von den braunen Nußsaftflecken.

**210. Wer sich teure Gummihandschuhe**
zum Putzen von Gemüse und Kartoffeln nicht kaufen kann, schält, schabt und putzt alles mit nassen Händen, öfter erneuert. Die Hände bleiben von Rissen usw. vollständig verschont.

**211. Bierflaschen reinigen:**
nur mit heißer Sodalösung. Längere Zeit stehen lassen und mit kaltem Wasser nachspülen!

**212. Wasserflaschen von innen reinigen**
ist sehr leicht, wenn man dem Wasser geschnittene rohe Kartoffelschalen (oder Kaffeesatz) beigibt.

**213. Stearin von metallenen Leuchtern**
darf man nicht durch Abkratzen entfernen, um die Leuchter nicht zu zerkratzen; vielmehr taucht man die Leuchter in kochendes Wasser, in dem das Stearin schmilzt.

**214. Geflochtene Stuhlsitze,**
Körbe, Strohmatten werden am besten gereinigt durch einfaches Abbürsten mit Salzwasser.

**215. Korke reinigen.**
Korke, mit denen wieder Flaschen verschlossen werden sollen, dürfen auf keinen Fall in heißem Wasser gewaschen werden, sondern nur in kaltem, und höchstens 10 Minuten lang.

**216. Kesselstein.**
Kartoffelschalen eine halbe Stunde im Kessel gekocht, ätzen den angesetzten Kesselstein los.

**217. Fenster putzen**
soll man jederzeit mit Essig. Mit Wasser abspülen und mit einem Lederlappen trocken reiben! (Essig oder verdünnte Salzsäure auch gegen mattgewordene Scheiben.)

**218 Hölzerne Pfosten vor Fäulnis zu bewahren.**
Der in die Erde kommende Teil wird bestrichen mit einer Lösung von gekochtem, mit gepulverter Kohle vermischtem Leinöl. Die Pfosten halten dann länger als Eisenpfosten.

**219. Kerzen tropfen nicht,**
wenn man sie eine Stunde in Salzwasser legt und sie dann von selbst trocknen läßt.

**220. Abgespielte Grammophonplatten**
werden sehr leicht mit feinem Öl abgerieben und spielen dann wieder klar und ohne Kratzgeräusche.

**221. Hölzerne Schubladen, welche klemmen,**
pudert man mit Talkum.

**222. Feueranzünder.**
Alte Korke, abends zuvor mit Petroleum getränkt, ergeben ganz vorzügliche Feueranzünder.

**223. Zum Spiegelputzen**
soll man nur schwaches Seifenwasser benutzen!

**224. Taschenlampenbatterien verlängern ihre Brenndauer,**
wenn man sie, sobald die Leuchtkraft nachläßt, öfter in der Ofenröhre erwärmt.

**225. Lautsprecher läßt in der Tonstärke nach?**
Dann hilft unbedingt: die Anodenbatterie alle zwei Tage in der Sonne oder auf dem Ofen mit der Steckerseite nach oben 2—3 Stunden mäßig durchwärmen lassen! Die Gebrauchsdauer wird um Monate verlängert.

**226. Weichgewordene Bürsten.**
Weichgewordene Borsten werden wieder hart und steif, wenn man sie in starke Alaunlösung taucht.

**227. Gummischuhe ausbessern.**
Man löst Kolophonium in Weingeist zu einem dicken Brei und bestreicht damit die auszubessernden Löcher. Der Kitt erhärtet bald.

**228. Blumenkästen dauerhaft machen.**
Teeranstrich ist den Pflanzenwurzeln schädlich. Man mische Kalkmilch und Leinöl zu gleichen Teilen und bestreiche die Holzflächen mehrmals damit.

**229. Lecke Tonnen und Holzgefäße**
werden gedichtet, indem man sie mit schlechtem Heu oder Stroh füllt, Steine darauf legt und mehrmals mit Wasser übergießt. Das Holz quillt auf.

**230. Elektrische Klingel.**
Um das Auskristallisieren des Salmiaks infolge der Wasserverdunstung zu verhindern und die schwierige Säuberung der Elemente zu vermeiden, setze man dem Wasser 10 % Glyzerin zu.

**231. Reinigung lackierter Gegenstände.**
Man bestreicht sie mit einer Mischung von etwas Mehl mit Baumöl und reibt sie mit einem wollenen Lappen ab.

**232. Kämme reinigen.**
Man bürstet sie mit einer in Salmiakgeist getauchten alten Zahnbürste und spült mit schwachem Sodawasser nach.

**233. Bürsten reinigen.**
Man legt sie 1 Stunde lang in laues Sodawasser, so daß das Holz trocken bleibt. Dann unter Wasser mit der Hand abreiben Vor der Wiederbenutzung müssen sie vollständig getrocknet sein

**234. Grünspan**
wird durch Essig entfernt.

**235. Felle werden gereinigt,**
indem man sie reichlich mit heißer Kleie einreibt. Sehr schmutzige Felle vorher mit kaltem Persilschaum waschen und sie zum Trocknen aufhängen.

**236. Schwere Möbel werden kinderleicht gerückt,**
wenn Sie unter die Füße Speckschwarten legen (Fettseite nach unten).

**237. Papier wasserdicht zu machen.**
Lösen Sie Schellack in einer Boraxlösung auf und tränken Sie gutes Schreibpapier beiderseitig damit!

**238. Pauspapier**
stellt man mühelos selbst her, indem man gutes Schreibpapier mit Petroleum tränkt und recht trocken reibt.

**239. Fettflecke aus Papier.**
Man rührt kohlensaure Magnesia mit Wasser (noch besser mit Benzin, dann aber Vorsicht wegen der Feuersgefahr!) zu einem Brei, läßt diesen auf dem Fleck trocknen und reibt ab.

**240. Papier wird unbrennbar,**
wenn Sie es mit einer Lösung wolframsaurer Soda tränken.

**241. Geheimtinte.**
Man taucht ein Blatt gutes Schreibpapier in reines Wasser, legt es auf eine glatte harte Fläche (Glas, Blech) und streicht es glatt an, so daß keine Luftblasen bleiben. Dann legt man ein trockenes Papier darüber, auf das man mit hartem, spitzem Bleistift unter mäßigem Druck schreibt. Das nasse Papier wird an der Luft ohne künstliche Wärme getrocknet. — Die völlig unsichtbare Schrift erscheint, wenn der Empfänger das Blatt wieder beiderseits befeuchtet und gegen das Licht hält. Nach Trocknung verschwindet sie wieder.

**242. Eingedickte Tinte**
darf nie mit Wasser verdünnt werden, das die Tinte verdirbt, sondern nur mit Essig (oder Weingeist).

**243. Schwarze Tinte für Glas und Metall**
herzustellen: man vermischt reine Tusche mit wenig Wasser unter Zusatz von einigen Tropfen Wasserglas.

**244. Weiße Tinte.**
Um weiß auf schwarzer oder farbiger Unterlage zu schreiben, stellt man eine Tinte wie folgt her: 15 Gramm feinstes Kremserweiß oder Bleiweiß werden mit 10 Gramm feinstem Gummi arabicum und 35 Gramm destilliertem Wasser gemischt. Das Ganze wird gut verrührt und ist dann sofort verwendbar.

**245. Verblichene Schrift wieder deutlich sichtbar zu machen.**
Man feuchtet das unleserliche Blatt schwach mit Wasser und betupft es dann mittels eines größeren Pinsels mit Schwefelwasserstoff-Ammoniak. Durch Bildung von Schwefeleisen erscheint nun die Schrift tiefschwarz und deutlich lesbar.

**246. Verblaßte Photographien.**
Man legt ein Löschpapier darauf, das mit einer verdünnten Quecksilberchloridlösung stark getränkt ist; das Bild wird fast neu. Dann gründlich in Wasser waschen!

**247. Verschmutzte Spielkarten**
reinigt man durch trockenes Abreiben mit Magnesia.

**248. Eingesessene Rohrstühle werden wieder straff,**
wenn man die untere Seite mit verdünnter Schwefelsäure anstreicht.

**249. Zerknitterte Fransen**
über Wasserdampf aufhängen und sie wieder strecken! Beim Waschen nicht auswringen, sondern naß aufhängen!

**250. Schwaches Feuer zu beleben.**
Man streut eine Handvoll Sägemehl in die Glut.

**521. Hartes Wasser bei der Wäsche wird weich**
gemacht, indem man in ein gefülltes Glas Wasser 2 Teelöffel Glyzerin rührt und von dieser Verdünnung ein wenig in das Waschwasser gibt.

**252. Zum Einsprengen der Wäsche**
füllt man eine Flasche mit Wasser und setzt einen Kork darauf, in den man drei Rillen geschnitten hat. So geht das Sprengen viel schneller und viel gleichmäßiger.

**253. Wäsche wird blendend**
und von Flecken befreit, wenn Sie eine Zitrone mit der Schale in Scheiben schneiden und mit in den Waschkessel geben.

**254. Vergilbte Wäsche**
legt man in saure Milch.

**255. Beim Waschen von Satin**
Borax zusetzen! Dadurch wird erhöhter Glanz erzielt.

**256. Das lästige Kleben der Stärkewäsche am Bügeleisen**
wird dadurch vermieden, daß man dem Stärkewasser etwas Salz zusetzt.

**257. Schweißgeruch**
wird durch Waschen mit Essigwasser vertrieben.

**258. Weißseidene Kleider**
sind nicht anders als mit Waschbenzin zu waschen

**259. Bügeleisen reinigt man**
durch Abreiben mit Wachs und etwas Salz. Gut nachreiben

**260. Gegen Gefrieren der Wäsche.**
Dem letzten Spülwasser eine Handvoll Salz beifügen, das gut aufgelöst werden muß!

**261. Wenn die Wringmaschine**
sich schwer drehen läßt, man aber das Räderwerk nicht erst einölen will, dann gießt man einen Eimer voll kochendes Seifenwasser über die Zahnräder und setzt die Maschine durch Drehen sofort in Bewegung.

**262. Neue Wäscheklammern**
sind vor dem ersten Gebrauch in kochendes Wasser zu legen. Sie verschmutzen sonst regelmäßig die Wäsche.

**263. Wolle, besonders wollene Strümpfe waschen.**
Wolle darf nie mit Seife eingerieben werden. Sie wird 24 Stunden, wenn sehr verfilzt, 48 Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht, dann in Seifenschaum gewaschen. Dann gründlich in kaltem, weichem Wasser spülen! Nach dem Trocknen sind Wollsachen sofort in Länge und Breite zu ziehen.

**234. Blendend weiße Wäsche wird erzielt,**
indem man einen Leinenbeutel mit Eierschalen im Waschwasser mitkocht.

**265. Billiges Waschmittel für Wollkleider.**
Man reibt einige gewaschene, rohe Kartoffeln in wenig Wasser und wäscht darin die Kleider ohne jede Seife etc. gut durch. Hierauf in kaltem Wasser nachschwenken.

**266. Gefärbte Kleider**
müssen rasch in Essigwasser gewaschen und dann zwischen Tüchern so gerollt werden, daß keine Stelle die andere berührt. Man trocknet sie rasch und plättet sie von links nicht zu heiß.

**267. Crepestoffe bügelt man**
auf einem Frottierhandtuch, dann bleibt die Crepeart erhalten.

**268. Helle Seidenplissees**
wäscht man mit Benzin. Sie gehen nicht auf.

**269. Verschwitzte oder sehr schmutzige Stärkewäsche**
wird in Salmiakwasser eingeweicht, dann wird sie schön weiß.

**270. Helle Seidenmantel- und Jackenfutter**
werden strichweise mit Weingeist gereinigt.

**271. Gegen das Wundreiben der Hände**
bei der Wäsche! Die Hände am Tage vor der Wäsche mit einer Mischung aus Glyzerin, Alkohol und Arnikatinktur einreiben.

**272. Die Knöpfe auf Strick-Kleidern**
sollen alle auf der Rückseite einen Gegenknopf bekommen, damit sie nicht so leicht aufreißen und dann Löcher verursachen.

**273. Feine Stoffe verziehen sich nicht**
beim Nähen, wenn Sie ein Stück Papier mitnähen und dieses dann wegziehen.

**274. Schweißblätter kann man selbst herstellen,**
indem man zurechtgeschnittene Batiststücke in essigsaure Tonerde legt, sie rasch trocknet und dies nochmal wiederholt.

**275. Harte dicke Stoffe näht man**
ohne Zerbrechen der Nadel, nachdem man die Unterseite der Naht mit naßgemachter Seife eingerieben hat.

**276. Zum Annähen von Knöpfen**
nehme man nur Leinenfaden. Der Knopf wird nie abreißen.

**277. Waschen von schwarzem Tuch.**
Man wäscht am besten in Salzwasser: es behält seine Farbe und geht nicht ein.

**278. Zu enge Glacéhandschuhe**
legt man in ein feuchtes Tuch und zieht sie dann über die Hand, bis sie wieder ganz trocken sind.

**279. Herrlich duftende Kleider und Zimmer.**
Man mischt zu gleichen Teilen Moschusöl, Bergamottöl, Orangenblütenöl und Lavendelöl und gießt 1/4 Liter feinsten Weingeist dazu. Die mit neuem Kork verschlossene Flasche muß 14 Tage im Keller ruhen, worauf die Flüssigkeit durch Filtrierpapier zu filtrieren ist. Dieser Wohlgeruch ist hervorragend zum Durchduften von Kleidern und Zimmern.

**280. Verschossene Filzhüte wieder schön machen.**
Man wäscht sie mit einer Lösung von Ammoniak und kohlensaurem Natron in Wasser.

**281. Glanzstellen in Anzügen behebt man**
durch Aufreiben einer aus Efeublättern hergestellten Brühe, der etwas Salmiak zugesetzt wurde.

**282. Alten Samt auffrischen?**
Man reibt ihn zuerst mit einer Speckschwarte und dann mit Benzin ab. (Vorzügliches Mittel.)

**283. Dunkle Kleider reinigt man von Straßenschmutz**
durch Abreiben der Flecke mit rohen Kartoffelschalen.

**284. Handtaschen reinigt man**
mit flüssiger Schuhputzkreme. Die Metallteile werden mit Kreide poliert.

**285. Strickkleider soll man nicht hängen,**
sondern legen, dann verziehen sie sich nicht so häßlich.

**286. Alle g l a t t e n Tuche**
müssen l i n k s s e i t i g gebügelt werden.

**287. Handschuhe schont man**
an den Spitzen, indem man ein Klümpchen Watte einschiebt.

**288. Wollene Handschuhe werden wasserdicht,**
wenn man sie in essigsaure Tonerdelösung taucht.

**289. Helle Hüte reinigen.**
Man reibt sie tüchtig mit Kreide ein und bürstet sie mit steifer Bürste ab.

**290. Hellblaue verblichene Kleider**
erfordern Zusatz einiger Tropfen blauer (dunkelblauer) Tinte zum letzten Spülwasser.

**291. Beim Waschen verblichene rosa Kleider**
gewinnen ihre Farbe wieder, wenn man dem letzten Spülwasser einige Tropfen rote Tinte zugibt. (Großartiges Mittel.)

**292. Schweißflecke auf Herrenhüten**
werden vermieden, wenn man unter das Schweißleder Stanniol legt.

**293. Rockkragen, Hüte, Tuchstoffe entfetten.**
Man feuchtet sie mit Wasser an und reibt sie mit einem Stückchen Hirschhornsalz ein, bis dichter Schaum entsteht, der nach einigen Minuten mit lauwarmem Wasser abgewaschen wird.

**294. Matte Strohhüte**
bürstet man aus und überstreicht sie dann mit farblosem Lack.

**295. Aus der Form geratene Strohhüte**
hält man über Dampf und drückt sie dann auf einer Form (Schüssel oder dergl.) zurecht.

**296. Lampenschirme reinigt man**
mit einer in Benzin getauchten Bürste.

**297. Tintenflecke.**
Man läßt Salz in starkem Sonnenschein in Zitronensaft zergehen und reibt die Flecke mit diesem Saft ab.

**298. Tintenflecke aus weißer Wäsche**
entfernen Sie, indem Sie das Wäschestück möglichst frühzeitig in saure Milch legen. Dann gründlich waschen!

**299. Tintenflecke aus Holz**
werden mit starker Schwefelsäure entfernt.

**300. Tintenflecke in Fußböden**
werden mit verdünnter Salzsäure ausgewaschen.

**301. Fettflecke**
entfernt man durch Auswaschen der Stellen in einer Lösung von Salz in Salmiakgeist oder in Weingeist oder Branntwein.

**302. Frische Fettflecke**
lassen sich meist leicht entfernen, indem man etwas Kartoffelmehl mit einem trockenen Tuch darauf verreibt. Das Kartoffelmehl saugt das Fett auf.

**303. Teeflecke**
verschwinden nach mehrmaligem Übergießen kochenden Wassers.

**304. Kakaoflecke**
sind nur mit Wasser zu entfernen. Keine Seife anwenden!

**305. Kaffeeflecke**
werden mit verdünntem Glyzerin beseitigt.

**306. Rotweinflecke**
müssen möglichst bald mit kaltem reinem Schweineschmalz bestrichen werden und bleiben dann unberührt bis zur nächsten Wäsche liegen.

**307. Likörflecke.**
Farblose Likörflecke werden meist schon mit warmem Wasser entfernt; farbige mit verdünntem Salmiakgeist.

**308. Blutflecke**
müssen vor dem Auswaschen kalt eingeweicht werden.

**309. Obstflecke aus allen Stoffen**
beseitigt man durch reinen, mit Wasser verdünnten Spiritus.

**310. Grasflecke.**
Man löst 1 Messerspitze Zinnsalz in ½ Liter sehr reinem Regenwasser, befeuchtet die Grasflecke einzeln mit dieser Lösung und wäscht sofort mit reinem Wasser nach.

**311. Kirschflecke aus Wäsche.**
Erst mit Seifenwasser waschen, dann in Milch legen, bis die Flecke völlig fort sind.

**312. Schuhkremflecke**
lassen sich gut mit Weingeist entfernen.

**313. Ölfarbenflecke**
verschwinden rasch, wenn man sich vom Apotheker ein Läppchen mit Chloroform befeuchten läßt und sie damit abreibt.

**314. Flecke auf Leder**
beseitigt man mit schwachem Essigwasser.

**315. Gras-, Obst- und Weinflecke**
entfernt man am besten und unschädlichsten durch Ausreiben in Weingeist. Der Fleck darf aber vorher nicht mit Wasser in Berührung kommen.

**316. Flecke aus Samt entfernt man**
mit gereinigtem Zitronenöl.

**317. Eingedrungene Flecke in Linoleum**
werden mit Sandpapier abgerieben, dann wachst man die Stelle gut nach, sie färbt sich wieder tadellos ein.

**318. Die meisten gewöhnlichen Flecke**
(wie Schmutz-, Gras-, Suppen-, Speisen-, Öl-, jedoch nicht Ölfarbenflecke) beseitigt Kölnisches Wasser.

**319. Flecke unbekannter Ursache in Wäsche**
versucht man zunächst durch kochende Milch zu beseitigen.

**320. Motten aus Zimmern**
werden vertrieben, wenn man öfter heißen Essig auf ein heißes Plätteisen gießt und die Dämpfe möglichst in alle Zimmergegenden gelangen läßt.

**321. Motten aus Möbeln vertreiben.**
Man lege unter die Möbel erhitzte Ziegelsteine und übergieße sie mit Essig. Hierbei die Möbel mit dichten Decken überhängen, so daß die Essigdämpfe nicht entweichen können.

**322. Billiger Mottenschutz.**
Nußbaumblätter halten die Motten von Kleidern und Pelzwerk fern.

**323. Mottenbrut vernichten.**
Die von Motten befallenen Kleidungsstücke, Teppiche usw. werden mit einem nassen Tuch überdeckt, das heiß gebügelt wird. Die eindringenden heißen Dämpfe töten die Brut.

**324. Mottenmittel-Geruch beseitigen.**
Pulvern Sie gelben Senf und verstreuen etwas Pulver in Schränken, so schwindet der unangenehme Geruch der Mottenschutzmittel.

**325. Frischer Rost von Eisen wird entfernt**
durch einen mit Öl befeuchteten Kork.

**326. Rost wird von Stahl (Scheren, Messern) entfernt**
durch Reiben mit heißer Zigarrenasche mittels eines weichen Lappens. Dann mit weichem Tuch nachpolieren.

**327. Nägel und Eisen vor Rost schützen.**
Man wirft sie glühend in kaltes Leinöl!

**328. Festrosten von Schrauben verhütet man,**
indem man sie vor dem Einschrauben in einen dünnen Brei von Graphit und Talg taucht. Sie sind nun viel leichter einzuschrauben und können noch nach Jahren leicht wieder herausgeschraubt werden, ohne zu brechen, da sie nicht festrosten.

**329. Eingerostete Schrauben**
entfernt man leicht, nachdem man sie durch ein glühendes Eisenstückchen erhitzt hat, das man gegen ihren Kopf drückt.

**330. Abgenutzte Sägefeilen**
greifen wieder an, wenn man sie mit einem Stückchen Holzkohle abreibt und an feuchtem Ort etwas rosten läßt.

**331. Eisenklammern in Stein zu befestigen.**
Wasserglas wird mit so viel Kreide verrührt, daß ein zäher Brei entsteht. Dieser muß sofort fest in die Löcher gepreßt werden, da er sehr schnell erhärtet.

**332. Vorzügliches Düngemittel.**
Ofenruß unter die Gartenerde gemengt (1 Teil Ruß auf 20 Teile Erde), gibt einen vorzüglichen Dünger und hält das Ungeziefer ab.

**333. Guter Dünger für Zimmerpflanzen und Blumen**
ist das Wasser, in dem Fleisch gewaschen wurde (als Gießwasser zu verwenden).

**334. Blumengießen bei Abwesenheit!**
Ist man einige Tage abwesend, so stellt man einen Eimer Wasser auf einen Tisch und rings um den Tisch auf den Fußboden die Blumen. Von dem Wassereimer aus gehen für jeden Blumentopf einzelne Wollfäden, die automatisch so viel Wasser zu den Blumentöpfen leiten, wie nötig ist.

**335. Umfallen von Blumenvasen**
verhütet man durch eine Schicht Sand auf dem Boden.

**336. Hartgewordene Gummiringe**
werden in Salmiakgeist gelegt, gut gewässert und abgetrocknet.

**337. Fliegen**
werden von Fensterscheiben, Bildern und Spiegeln ferngehalten, wenn man zerschnittene Zwiebel mit kochendem Wasser überbrüht und mit diesem nach dem Erkalten das Glas abwäscht.

**338. Allgemeine Fliegen- und Mücken-Vernichtung.**
Man streicht Schaum von guter Toilettenseife auf Papiere und legt sie besonders an lichterhellte Stellen umher. Am nächsten Morgen haben sich viele Fliegen angesammelt und sind verendet.

**339. Fliegen von bestimmten Stellen fernhalten!**
Dort angebrannte Kürbisblätter hinlegen! Der Geruch vertreibt die Fliegen!

**340. Selbstgemachtes Fliegenpapier.**
Lösen Sie etwas Saccharin in Wasser, fügen Sie einige Tropfen Honig bei und bestreichen Sie gewöhnliches Papier damit! Honig zieht die Fliegen an, Saccharin ist Gift für sie.

**341. Fliegenschmutz an polierten Möbeln**
entfernt man durch Abreiben mit einem in Petroleum getränkten Wollappen.

**342. Bienen- und Insektenstiche.**
Ein vorzügliches, schnell wirkendes Mittel gegen Stiche von Bienen, Wespen und anderen Insekten ist Zwiebelsaft.

**343. Mücken- oder Schnaken-Stiche.**
Läßt man von einer brennenden Kerze einen heißen Tropfen auf den frischen Stich fallen, so verschwindet der Schmerz augenblicklich. Man läßt das erstarrte Wachs oder Stearin einige Minuten liegen. Die Hitze zieht das Gift heraus und verhütet eine Entzündung.

**344. Flöhe!**
Flöhe nisten und vermehren sich in den Ritzen der Holzfußböden. Setzt man dem Wischwasser jedesmal zwei Eßlöffel voll Kreolin zu, so werden sie bald vernichtet sein.

**345. Wanzen in Holzbettstellen.**
Man streicht alle Fugen wiederholt mit flüssigem Tischlerleim zu.

**346. Das beste Mittel gegen Wanzen**
sind Salbeiblätter.

**347. Ein Radikalmittel gegen Wanzen.**
Wenn alles andere nichts hilft, dann stellt man eine Abkochung von 1/4 Pfund Koloquinten in 3 Litern Wasser her, filtriert durch ein Tuch und bestreicht damit alle Ritzen, die den Wanzen Unterschlupf bieten. Nach vierzehn Tagen wiederholen. Vorsicht! Die Lösung ist giftig!

**348. Läuse an Tieren**
werden durch Wasser, in welchem Kartoffeln gekocht wurden, getötet.

**349. Gegen Blattläuse**
Tabakasche auf die befallenen Pflanzen streuen!

**350. Gegen die Reblaus.**
Pflanzen Sie Tomaten zwischen die Reben!

**351. Ungeziefer hinter den Tapeten?**
Meist liegt es nur daran, daß Roggen- oder anderer Mehlkleister zum Anbringen der Tapeten verwendet wurde, der nach dem Trockenwerden geradezu ein Schlaraffen-Essen für Ungeziefer ist. Man verwende Kleister mit Giftzusatz!

**352. Silberfischchen vertreibt man**
durch Ausstreuen von Kieselfluornatrium, untermischt mit Puderzucker.

**353. Küchenschaben vertreiben:**
Gurkenschalen in die Ritzen legen. Die Schaben verziehen sich bald.

**354. Gegen Würmer in Blumentöpfen.**
Man stellt die Töpfe bis über den Rand in Wasser, dem etwas Kalk beigemischt ist, oder man gießt mit Ruß vermischtes Wasser.

**355. Einfache Ameisen-Vernichtung.**
Ein Schwamm wird in Zuckerwasser getaucht, leicht ausgedrückt und hingelegt. Die angesammelten Ameisen in heißem Wasser töten!

**356. Mäuse und Ratten**
werden durch den Geruch von Chlorkalk vertrieben.

**357. Mäuse aus der Wohnung vertreiben.**
Ein einfaches und sicheres Mittel hilft: Kampfer in die Löcher streuen!

**358. Ratten vertreiben.**
Mehrmals Käse immer an der gleichen Stelle auslegen, bis sich die Ratten an die Stelle gewöhnt haben, und dann die gleiche Sorte Käse, vermischt mit Rattengift, auslegen.

**359. Holzwürmer in Möbeln.**
Man läßt Terpentinöl oder Steinöl oder 1—2 Tropfen Formalin in die Löcher tropfen. Das Öl zieht sich von selbst bis in die tiefsten Gänge und tötet die Larven auf der Stelle.

**360. Schnecken**
werden durch Viehsalz sofort vernichtet.

**361. Regenwürmer.**
Ausstreuen von Kalkstaub oder Holzasche auf das Beet genügt zu ihrer Vertreibung.

**362. Spatzen von den Beeren vertreiben.**
Man lege auf das Beet eine Hasenpfote, wie man sie beim Abziehen eines Hasenfelles erhält, und kein Vogel wird sich mehr auf das Beet wagen. (Erprobtes Mittel, kein Aberglaube!)

**363. Schutz der Saaten vor Vögel.**
Man legt die Samenkörner einen Tag lang in Wasser und bestreicht sie dann mit gepulverter Mennige, die Vögel gehen dann nicht daran.

**364. Hunde von Häuserecken fernhalten.**
Gemahlenen Pfeffer ausstreuen!

**365. Feuchten Keller trocknen.**
Stelle ein Gefäß mit frischgebranntem Kalk im Keller auf er zieht alle Feuchtigkeit an.

**366. Feuchte Wände vor Schimmel schützen.**
Man löst 1 Teil Salizilsäure in 4 Teilen Alkohol und betupft damit die Wände mittels eines alten Schwammes.

**367. Schimmelpilze auf Leder und Schuhwerk.**
Man trägt verdünnte Karbolsäure auf das Leder auf.

**368. Muffigen Geruch in Möbeln**
beseitigt man durch Auswaschen mit Sodalauge, der übermangansaures Kali zugesetzt wurde.

**369. Schlechte Zimmerluft beseitigen.**
Tragen Sie Kaffeesatz auf einer glühenden Feuerschaufel durchs Zimmer!

**370. Schlechter Geruch, besonders im Krankenzimmer**
wird durch zerschnittene Zwiebeln rasch aufgesogen. Sie werden in zwei oder drei Tellern auf den Fußboden gestellt und alle acht Stunden erneuert.

**371. Tabakgeruch entfernt man**
aus dem Zimmer, wenn man über Nacht feuchte Tücher aufhängt.

**372. Zimmer im Sommer abkühlen.**
Man stellt auf den höchsten Schrank einen Eimer mit Wasser (besser mit Eis). Die abgekühlte Luft sinkt hernieder.

**373. Gutes Parkettbohnerwachs.**
Man löst 1 Teil weißes Zeresin in 5—6 Teilen erwärmtes Petroleum.

**374. Einen guten Mörtel**
selbst herzustellen: man mengt 2 Teile Holzasche mit 3 Teilen Ton, 1 Teil Sand und etwas Öl.

**375. Verhärtete Ölfarben- und Lack-Pinsel**
werden wieder weich und brauchbar, wenn man sie einige Tage in Karbolineum steckt.

**376. Ein guter Klebstoff.**
zum Kleben von Papier auf Glas oder Blech (Etiketten!) und für viele andere Zwecke ist Wasserglas. (Sehr billig und in fast jeder Drogerie erhältlich.)

**377. Schnell etwas kleben,**
wenn kein Klebstoff zur Hand ist? Lassen Sie etwas leicht geschlagenes Eiweiß wieder zerfließen, dann haben Sie ein brauchbares Klebmittel!

**378. Guten, billigen braunen Leim**
kann man sich selbst herstellen, indem man Kastanienmehl mit Wasser mischt, langsam und tropfenweise.

**379. Kitt für Elfenbein.**
Mischen Sie 30 Gramm Gips mit 10 Gramm Eiweißpulver und rühren Sie die Mischung mit Wasser zu Brei!

**380. Glaskitt.**
Hausenblase in Weingeist gekocht, gibt einen vorzüglichen Glaskitt.

**381. Steinharter Kitt.**
Alabastergips wird mit Milch angerührt. Dieser Kitt erhärtet in wenigen Minuten.

**382. Abgesprungenen Glaserkitt**
befeuchtet man mit Terpentinöl oder Petroleum (aber nicht mit Leinöl!), klopft ihn mit einem Hammer durch und kann ihn, hierdurch weichgemacht, wieder einsetzen.

**383. Verbogene Hornkämme**
werden in heißem Wasser erweicht und zwischen zwei glatten Gegenständen dann mühelos wieder geradegebogen.

**384. Blindgewordene Nickelgegenstände**
werden mit Stearinöl eingerieben.

**385. Regenschirme selbst reparieren!**
Die Risse bessert man aus durch Unterkleben eines Stückchens möglichst gleichartigen Stoffes. Als Klebemittel verwendet man Kollodium, das mit einigen Tropfen Rizinusöl vermischt ist. Der Stoff muß bei diesem Verfahren vollständig trocken sein.

**386. Säcke, Planen, Zelte usw. wasserdicht machen.**
Man weicht sie in einer Abkochung von 1 Pfund Eichenrinde in mindestens 8 Litern Wasser, läßt sie einige Tage in dieser Brühe und spült sie dann aus (möglichst in fließendem Wasser). Die Leinwand wird wasserdicht und zugleich beinahe unverwüstlich.

**387. Rostige Kuchenbleche,**
Pfannen usw. werden erhitzt, dann mit Papier, das mit Salz und Öl getränkt ist, blank gerieben.

**388. Teppiche werden aufgefrischt**
durch Abreiben mit Sauerkraut.

**389. Aluminiumtöpfe reinigen.**
Durch Scheuern mit einem Gemisch aus Seife und Asche erhalten sie Hochglanz.

**390. Pelzmäntel reinigt man**
am besten durch trockenes Abreiben mit Kleie.

**391. Seiden- und kunstseidene Strümpfe**
erhalten ihren Glanz wieder, wenn man dem Spülwasser einen Schuß Essig zugibt.

**392. Getrocknete Kartoffelschalen**
sind vorzüglich zum Erhalten der Glut im Herd.

**393. Nasenbluten.**
Den Kopf wenige Minuten lang stark nach rückwärts beugen, nachdem man ein kaltes Tuch auf den Nacken gebracht hat.

**394. Milch wird nicht sauer**
nach Beigabe einer Prise doppeltkohlensaures Natron.

**395. Gas sparen:**
Nach jedem Kochen von Kartoffeln das Wasser aufheben und in diesem weichen vorteilhaften Kartoffelwasser das Geschirr waschen und nur kalt nachspülen!

**396. Ein Mittel gegen Warzen.**
Man reibt sie täglich mehrmals mit Kreide ein, worauf sie nach 10—14 Tagen zu entfernen sind.

**397. Billige Hautpflege.**
Geschälte und zerstoßene Roßkastanien, durch ein Sieb getrieben und dem Waschwasser zugesetzt, machen dieses seifig. Die in solchem Wasser gewaschene Haut wird vollkommen rein, weich und frisch.

**398. Blumen bleiben lange frisch,**
wenn man in die Vase eine Kupfermünze gibt.

**399. Bettfedern auflockern**
kann man sehr gut mit dem Staubsauger, den man zu diesem Zweck in das Inlett hineinblasen (nicht aber etwa saugen) läßt. Die Federn werden großartig.

**400. Eine Verjüngungskur**
kann man sich selbst so zusammenstellen: frühmorgens anstelle des ersten Frühstücks 1 Glas Apfelsaft mit einem Schuß Selters, mittags möglichst kein Fleisch und keine mit Kochsalz gewürzten Speisen, abends reichlich Salate. Nur 3 Mahlzeiten und vor dem Zubettgehen wieder den Apfelsaft (ungesüßt). Die Kur hält man 2—3 Wochen durch.



Günter Heymann Verlag, Friesack/Mark

Druck: F. Meinert, Friesack/Mark